附件3

不合格项目说明

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。GB 2760—2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定,米粉制品不得使用脱氢乙酸及其钠盐。